

«Утверждаю»  
Директор  
ООО «Комбинат общественного питания  
Промышленного района г.о. Самара»  
А.Ю. Аврискин  
«19» августа 2014г



«Согласовано»  
Директор  
ГБОУ СОШ №3 пгт Смьшляевка  
О.С. Гусова  
«19» августа 2014г



Примерное десятидневное цикличное меню  
для детей из многодетных семей  
для ГБОУ СОШ №3 пгт Смьшляевка  
возрастная группа с 12 лет и старше

«Согласовано»  
Директором для казенного  
ГБОУ СОШ №3 пгт Смьшляевка  
У О.Н. Швыба  
19.08.2014г.

Примечание: меню разработано в соответствии со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников (М.П.Могильный 1983 г.; 2007 г.; 2017 г.) на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд**

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: понедельник

Сезон: Осень

Неделя 1, день 1

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
15	Сыр порционно.	15	3,95	3,99		51,71	0,02	0,11	31,5		0,15	90	8,25	0,11
173,02	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	250/10	10,78	13,31	54,5	380,91	0,23	1,63	65		175,72	259,47	69,7	1,87
378,07	Чай с молоком и сахаром	200/11	1,55	1,62	13,36	74,22	0,02	0,71	10,2		70,94	50,02	10,88	0,49
779,01	Батон пшеничный печеный	40	3,77	1,61	25,65	132,17	0,07				8,39	34,86	6,41	0,47
821	Батон пшеничный печеный	60	5,66	2,42	39,36	201,86	0,1				12,58	52,32	9,62	0,70
<b>Итого за Завтрак</b>		586	25,7	22,95	132,87	840,87	0,44	2,45	106,70		267,78	486,67	104,86	3,64
<b>Обед</b>														
45	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,45	5,08	8,61	85,96	0,02	24,29			45,16	29,47	16,47	0,57
108,03	Суп картофельный с клецками, цыплятами и зеленью.	12,5/250/1	7,1	6,9	21,7	176,8	0,1	6,34	40,7		35,89	84,66	25,54	1,08
291,32	Плов из птицы.	280	13,55	19,25	61,66	474,09	0,1	2,72	16,42		33,35	202,1	58,99	1,65
348,1	Компот из изюма.	200	0,45	0,1	22,88	94,22	0,03				25,34	25,28	10,31	0,62
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
<b>Итого за Обед</b>		933,5	30,02	33,33	164,95	1079,37	0,37	33,35	57,42	0,00	162,24	427,91	133,81	5,75
<b>Итого за день</b>			55,73	56,28	297,82	1920,24	0,81	35,80	164,12		430,02	914,58	238,67	9,39

ООО "Комбинат общественного питания"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 2)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: вторник

Сезон: Осень

Возраст: 12 лет и старше

Неделя 1, день 2

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
295,57	"Колбаски" куриные с томатным соусом.	100	9,15	5,59	10,25	127,89	0,04	0,93	44,57		16,89	40,68	28,58	0,75	
314,38	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным.	200	6,04	6,68	27,23	193,2	0,13		28		21,94	144,48	96,87	3,23	
382,08	Какао напиток с молоком.	200	3,87	3,9	20,79	133,74	0,04	1,3	20		127,83	116,2	22,79	0,74	
821,02	Батон пшеничный печеный	50	4,71	2,01	32,8	168,21	0,08				10,48	43,6	8,01	0,58	
<b>Итого за Завтрак</b>			550	23,77	18,18	91,07	623	0,29	2,23	92,57		177,14	344,96	156,25	5,30
<b>Обед</b>															
88	Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью.	250/1	1,73	4,57	8,19	80,88	0,06	18,78	0,02		43,55	45,68	23,02	0,76	
246,2	Мясо тушеное с соусом.	100	8,48	22,66	2,77	248,97	0,11	0,2	0,07		12,03	73,35	14,61	0,92	
312,2	Картофельное пюре с маслом и огурцом свежим.	180	3,38	4,92	15,07	118,08	0,15	8,18	25,94		50,13	96,14	32,32	1,2	
797,01	Напиток клюквенный Школьный	200	0,05	0,02	15,32	61,66		1,43			10,92	1,05	3,46	0,1	
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66	
756,02	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	18,58	89,2	0,07		0,4		14	63,2	18,8	1,56	
<b>Итого за Обед</b>			831	21,8	34,35	95,93	780,19	0,46	28,59	26,43		142,63	318,42	100,61	5,2
<b>Итого за день</b>				45,57	52,53	187,00	1403,23	0,75	30,82	119,00	0,00	319,77	663,38	256,86	10,50



ООО "Комбинат общественного питания"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: среда

Сезон: Осень

Неделя 1, день 3

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
1 580,26	Биточки "Школьные" с соусом томатным	100	7,79	10,02	10,37	162,82	0,05	1,69	9,56		16,89	74,56	12,82	1,07	
203,14	Вермишель отварная с маслом и икрой кабачковой	210	6,54	9,56	36,84	259,56	58,79	4,2	573,2		23,84	45,91	19,26	1,14	
393,02	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/3,5	0,12	0,02	11,21	45,5		2,83			13,85	4,01	4,21	0,32	
779	Батон пшеничный печеный	30	2,83	1,21	19,68	100,93	0,05				10,48	15,69	4,81	0,35	
<b>Итого за Завтрак</b>			554,5	17,28	20,81	78,10	568,81	58,89	8,72	582,76		65,06	140,17	41,10	2,88
<b>Обед</b>															
102,02	Суп картофельный с горохом и цыпленком и укропом	12,5/250/1	8,28	7,45	21,46	186,01	0,21	6,75	7,2		44,33	107,15	39,4	2,23	
789,01	Рыба по-самарски тушеная с овощами	100	12,36	8,66	2,88	138,9	0,07	2,11	9,51		33,12	152,86	37,71	0,87	
304,04	Рис отварной с маслом	180	4,42	6,46	38,03	228,54	0,03		32,4		8,97	75,89	26,38	0,73	
349,03	Компот из сухофруктов.	200	0,06		17,87	71,72		0,4			54,08	15,4	8,05	1,25	
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66	
756,02	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	18,58	89,2	0,07		0,4		14	63,2	18,8	1,56	
<b>Итого за Обед</b>			843,5	33,28	24,75	134,82	895,77	0,45	9,26	49,51		166,5	453,5	138,74	7,3
<b>Итого за день</b>				50,56	45,56	212,92	1464,58	59,34	17,98	632,27	0,00	231,56	593,67	179,84	10,18

ООО "Комбинат общественного питания"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 4)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: четверг

Сезон: Осень

Возраст: 12 лет и старше

Неделя 1, день 4

Неделя: 1

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
15	Сыр порционно.	20	5,26	5,32		68,92	0,01	0,14	42		0,2	120	11	0,14
1 558,13	Котлеты "Сочные" куриные с соусом томатным	100	7,28	7,88	5,04	120,2	0,04	1,74	36,76		14,79	28,91	12,06	0,71
302	Каша пшеничная с маслом.	180	4,92	5,99	28,23	186,51	0,13		25,2		22,87	101,82	36,3	1,21
376,18	Чай с сахаром.	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
821,02	Батон пшеничный печеный	50	4,71	2,01	32,8	168,21	0,08				10,48	43,6	8,01	0,58
<b>Итого за Завтрак</b>		561	22,27	21,23	77,1	588,55	0,26	1,93	103,96		60,33	298,45	71,61	3,08
<b>Обед</b>														
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной и укропом	250/10/1	1,93	5,87	11,57	106,83	0,05	10,15	10,06		55,73	54,79	26,35	1,13
259,28	Жаркое по-домашнему с мясом, свежий томат	280	10,09	28,92	24,49	398,6	0,25	7,78	0,08		32,02	153,58	52,22	2,43
388,05	Напиток из плодов шиповника.	200	0,68	0,28	23,63	99,76	0,01	0,2			21,69	3,4	5,46	0,64
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756,02	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	18,58	89,2	0,07		0,4		14	63,2	18,8	1,56
<b>Итого за Обед</b>		841	20,86	37,25	114,27	875,79	0,45	18,13	10,54		135,44	313,97	111,23	6,42
<b>Итого за день</b>			43,13	58,48	191,35	1464,34	0,71	20,06	114,50	0,00	195,77	612,42	182,84	9,50



ООО "Комбинат общественного питания"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 5)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: пятница

Сезон: Осень

Неделя 1, день 5

Неделя: 1

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
14	Масло порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,09			40		2,4	3		0,02
290,15	Бефстроганов из куриного филе	100	14,67	10,96	2,86	168,76	0,04	1,3	62,2		24,06	93,88	48,69	0,89
2 804,02	Сложный гарнир (картофельное пюре, капуста тушёная)	180	3,8	5,54	19,04	141,22	0,11	17,04	23,1		76,72	86,72	33,93	1,3
393,01	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/7	0,12	0,02	11,21	45,5		2,83			13,85	4,01	4,21	0,32
821	Батон пшеничный печеный	60	5,66	2,42	39,36	201,86	0,1				12,58	52,32	9,62	0,70
<b>Итого за Завтрак</b>		568	24,33	26,19	72,60	623,43	0,25	21,17	125,30		129,61	239,93	96,45	3,23
<b>Обед</b>														
1 567,04	Суп рисовый с томатом, на курином бульоне, с чесноком и укропом.	250/1	4,25	5,07	20,12	143,11	0,03	3,17	0,14		13,85	43,48	16,22	0,51
280,13	Фрикадельки из говядины с томатным соусом.	100	6,44	7,03	10,5	131,03	0,03	0,91	0,06		10,79	65,07	10,81	1,11
199,06	Пюре гороховое с огурцом консервированным	180	16,67	4,84	34,12	246,6	0,36	1,5	21		84,62	170,43	70,93	5,31
577,04	Напиток из вишни.	200	0,16	0,04	17,09	72,6	0,01	3			17,53	6	7,35	0,15
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
<b>Итого за Обед</b>		821	34,99	18,98	131,93	841,64	0,55	8,58	21,5		149,29	371,38	127,81	8,91
<b>Итого за день</b>			59,32	45,17	204,53	1465,07	0,80	29,75	146,80	0,00	278,90	611,31	224,26	12,14

ООО "Комбинат общественного питания"

Приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 7)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: понедельник

Сезон: Осень

Неделя 2, день 6

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)				
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Завтрак</b>															
15	Сыр порционно.	15	3,95	3,99		51,71	0,02	0,11	31,5		0,15	90	8,25	0,11	
209,01	Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	62,84	0,03		100		50,22	79,8	8,68	1,12	
175,19	Каша Дружба вязкая молочная с маслом сливочным	250/5	6,83	7,78	40,58	259,66	0,11	1,3	40		137,24	172,3	43,36	0,98	
378,07	Чай с молоком и сахаром	200/11	1,55	1,62	13,36	74,22	0,02	0,71	10,2		70,94	50,02	10,88	0,49	
779,01	Батон пшеничный печеный	40	3,77	1,61	26	132,17	0,07				8,39	34,86	6,41	0,47	
<b>Итого за Завтрак</b>			561	21,18	19,60	79,87	580,60	0,25	2,12	181,7		266,94	426,98	77,58	3,17
<b>Обед</b>															
82,33	Борщ с капустой, картофелем, цыпленком, сметаной и укропом	2,5/250/5/	4,85	7,84	13,77	145,04	0,06	10,95	12,26		54,13	73,04	29,1	1,33	
268,65	Шницель мясной с соусом томатным.	100	6,64	15,56	10,18	207,3	0,17	1,14	1,96		16,03	68,01	13,94	0,91	
203,08	Вермишель отварная с маслом и икрой кабачковой	180	5,87	6,34	35,2	221,2	29,43	2,1	297,2		24,23	45,32	15,39	1	
797,01	Напиток клюквенный Школьный	200	0,05	0,02	15,32	61,66		1,43			10,92	1,05	3,46	0,1	
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66	
756	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17	
<b>Итого за Обед</b>			838,5	24,88	31,76	124,57	883,5	29,78	15,62	311,72		127,81	273,82	84,39	5,17
<b>Итого за день</b>				46,06	51,36	204,44	1464,10	30,03	17,74	493,42	0,00	394,75	700,80	161,97	8,34



ООО "Комбинат общественного питания"

Приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 8)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: вторник

Сезон: Осень

Неделя 2, день 7

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
14	Масло порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,09			40		2,4	3		0,02
259,63	Жаркое по-домашнему из мяса цыплят, свежий томат	280	12,3	15,09	24,48	282,93	0,16	7,85	16,4		34,71	160,24	51,21	2,34
376,18	Чай с сахаром	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
821,02	Батон пшеничный печеный	50	4,71	2,01	32,8	168,21	0,08				10,48	43,6	8,01	0,58
<b>Итого за Завтрак</b>		551	17,19	24,38	68,42	561,9	0,24	7,9	56,4		59,58	210,96	63,46	3,38
<b>Обед</b>														
103	Суп картофельный с вермишелью, фрикадельками мясными и зеленью	14/250/1	5,71	5,04	19,12	144,68	0,11	9,25	2,8		30,48	85,29	29,1	1,38
234,07	Котлеты рыбные с соусом томатным	100	7,8	7,27	9,2	133,43	0,03	0,66	17,26		21,36	74,23	18,45	0,49
315,1	Рис отварной с маслом, свежий огурец	180	3,81	5,41	32,65	194,53	0,02	2,1	27		8,45	68,61	24,51	0,74
348,1	Компот из изюма	200	0,45	0,1	22,88	94,22	0,03				25,34	25,28	10,31	0,62
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
<b>Итого за Обед</b>		835	25,24	19,82	133,95	815,16	0,31	12,01	47,36		108,13	339,81	104,87	5,06
<b>Итого за день</b>			42,43	44,20	202,37	1377,10	0,55	19,91	103,76	0,00	167,71	550,77	168,33	8,44



ООО "Комбинат общественного питания"

Приложение 8 СанПин 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 9)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: среда

Сезон: Осень

Неделя 2, день 8

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
215	Омлет натуральный с маслом сливочным.	105	10,63	12,97	2,04	167,41	0,06	0,2	226		83,04	182,48	13,91	2,05
204,1	Макаронные изделия отварные с сыром.	180/20/6	11,9	10,67	41	304,63	0,07	0,14	67,2		24,23	165,17	24,56	1,15
393,02	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/3,5	0,12	0,02	11,21	45,5		2,83			13,85	4,01	4,21	0,32
779	Батон пшеничный печеный	30	2,83	1,21	19,68	100,93	0,05				10,48	15,69	4,81	0,35
<b>Итого за Завтрак</b>		555,5	25,48	24,87	73,93	618,47	0,18	3,17	293,2		131,60	367,35	47,49	3,87
<b>Обед</b>														
88	Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью.	250/1	1,73	4,57	8,19	80,88	0,06	18,78	0,02		43,55	45,68	23,02	0,76
1 580,26	Биточки "Школьные" с соусом томатным	100	7,79	10,02	10,37	162,82	0,05	1,69	9,56		16,89	74,56	12,82	1,07
314,1	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	180	5,22	5,29	24,77	167,57	0,12		25,2		20,12	130,25	87,3	2,91
388,05	Напиток из плодов шиповника.	200	0,68	0,28	23,63	99,76	0,01	0,2			21,69	3,4	5,46	0,64
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756,02	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	18,58	89,2	0,07		0,4		14	63,2	18,8	1,56
<b>Итого за Обед</b>		831	23,58	22,34	121,54	781,63	0,38	20,67	35,18		128,25	356,09	155,8	7,6
<b>Итого за день</b>			49,06	47,21	195,47	1400,10	0,56	23,84	328,38	0,00	259,85	723,44	203,29	11,47

ООО "Комбинат общественного питания"

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 10)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: четверг

Сезон: Осень

Неделя 2, день 9

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
790,05	Запеканка из творога с рисом с соусом молочным сладким	200	21,76	16,83	35,42	380,19	0,08	0,6	90,53		203,41	285,38	34,46	0,95
376,18	Чай с сахаром.	200/11	0,1	0,03	11,01	44,71		0,05			11,99	4,12	4,24	0,44
779,01	Батон пшеничный печеный	40	3,77	1,61	26	132,17	0,07				8,39	34,86	6,41	0,47
338	Яблоко свежее (нарезка)	100	0,4	0,4	9,8	44,4	0,03	11,55	0,03		16	11	9	2,2
<b>Итого за Завтрак</b>		551	26,03	18,87	81,88	601,47	0,18	12,2	90,56		239,8	335,4	54,1	4,06
<b>Обед</b>														
101	Суп картофельный с пшеном с рыбой и укропом	10/250/1	4,51	3,57	20,16	130,81	0,12	8,93	3,68		30,64	84,98	31,56	1,05
1 580,3	Бифштекс "Пикантный" с соусом томатным	100	7,9	7,47	10,28	139,95	0,08	7,25	1489,96		16,75	100,02	12,69	2,05
199,21	Пюре гороховое, свежий огурец	180	16,64	4,84	34,18	246,84	0,36	2,1	21		82,82	172,23	70,93	5,28
646,08	Напиток из апельсинов.	200	0,04	0,02	16,55	66,54		2,6			14,99	5	6,23	0,43
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
<b>Итого за Обед</b>		831	36,56	17,9	131,27	832,44	0,68	20,88	1514,94		167,7	448,63	143,91	10,64
<b>Итого за день</b>			62,59	36,77	213,15	1433,91	0,86	33,08	1605,50	0,00	407,49	783,99	198,02	14,70



ООО "Комбинат общественного питания"

Приложение 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 11)

Рацион: Основное 10-тидневное меню 2024 г

День: пятница

Сезон: Осень

Неделя 2, день 10

Неделя: 2

Возраст: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Завтрак</b>														
14	Масло порционно	10	0,08	7,25	0,13	66,09			40		2,4	3		0,02
403,15	Плов с мясом и томатом свежим порционно.	280	10,13	21,7	48,89	431,38	0,17	13,6	0,13		32,51	167,46	60,18	2
393,02	Чай с лимоном и сахаром.	200/11/3,5	0,12	0,02	11,21	45,5		2,83			13,85	4,01	4,21	0,32
821	Батон пшеничный печеный	60	5,66	2,42	39,36	201,86	0,1				12,58	52,32	9,62	0,70
<b>Итого за Завтрак</b>		564,5	15,99	31,39	99,59	744,83	0,27	16,43	40,13		61,34	226,79	74,01	3
<b>Обед</b>														
157,02	Солянка Домашняя со сметаной и зеленью.	250/5/1	5,37	8,59	7,98	130,69	0,09	6,13	21,06		38,39	90,83	23,58	1,31
295,33	Котлеты рубленые из цыплят с томатным соусом.	105	10,63	4,55	12,12	131,95	0,04	0,77	40,33		16,25	45,91	35,69	0,83
309	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	6,37	4,72	39,27	225,02	0,07		25,2		15,35	44,39	11,05	0,97
349,03	Компот из сухофруктов.	200	0,06		17,87	71,72		0,4			54,08	15,4	8,05	1,25
817,02	Хлеб пшеничный	60	5,52	1,7	36	181,4	0,07				12	39	8,4	0,66
756	Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	14,1	66,9	0,05		0,3		10,5	47,4	14,1	1,17
<b>Итого за Обед</b>		831	29,9	19,86	127,34	807,68	0,32	7,3	86,89		146,57	282,93	100,87	6,19
<b>Итого за день</b>			45,89	51,25	226,93	1552,51	0,59	23,73	127,02	0,00	207,91	509,72	174,88	9,23